71e Année. T. 141. N° 3-4 17-24 Janvier 1954

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue St-Antoine, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

PÉPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : M2 81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

Autres Etablissements { Société Algérienne des Pépinières Richter, CHEBLI (Alger) Tél. 0-38
Société Marocaine des Pépinières Richter, FÈS (Maroc) - Tél. 117 Montfleuri

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

Microthiol

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Contre la

MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE
traitez
cet Hiver
au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE

BÉZIERS

71me ANNÉE — Nos 3-4 17-24 JANVIER 1954

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La garantie des prix. 25
J. Branas et **G. Bernon**. — Sur les effets du froid dans le vignoble méridional en 1953. 27
Pierre Dellenbach et **Roger Lacombe**. — Journées de motoviticulture. . . 34
J. Artozoul et **J. Baudel**. — La famille des Cots dans le Sud-Ouest de la France. 40
R. Montagne. — Bail à métayage et Société civile. 43
Partie officielle. — Loi de finances pour l'exercice 1954. — Crédits affectés aux dépenses du Ministère de l'Agriculture. — Blocage et distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte 1953. — Prix des vins de consommation courante des récoltes 1952 et 1953. 44
Informations. — Bibliographie.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La garantie des prix

Elle existe, théoriquement.

Elle repose, jusqu'au 15 janvier 1954, sur une sorte de minimum à observer dans les transactions, 290 francs, et sur la possibilité d'emprunter sur le vin en cave au taux de 250 francs.

La première de ces mesures n'est guère efficace : elle peut être éludée pour le plus grand profit du commerce des vins, qui gagne sur tous les tableaux grâce à un mécanisme qu'il n'est pas très difficile de concevoir.

La seconde est, à première vue, plus efficace. Mais beaucoup d'exploitants ne sont pas disposés à recourir au crédit et, dans bien des régions viticoles, ils préfèrent, sans doute parce qu'ils en sont satisfaits, accepter des prix inférieurs aux possibilités d'emprunt qui leur sont offertes.

Mais on ne saurait, pour autant, dénier toute portée aux dispositions actuelles sans lesquelles, probablement, les cours seraient plus bas.

Leur niveau du moment n'est pas satisfaisant pour beaucoup, et l'on envisage d'améliorer ce système de la garantie des prix pour le rendre plus efficient.

Il est ainsi demandé d'élever à 290 francs par degré-hectolitre le plafond des prêts. Les risques du prêteur devenant alors trop grands, il est question de les diminuer en subordonnant l'emprunt à la présentation d'un bulletin d'analyse attestant la qualité technologique du vin.

Les difficultés matérielles rencontrées par ce travail sont, certes, importantes, mais elles ne sont pas insurmontables en raison du nombre et de l'équipement des laboratoires publics et privés.

Les vins tarés, mal faits ou mal conservés perdraient ainsi le bénéfice du crédit : *mais ils ne seraient pas retirés du marché...* sur lequel ils continueraient à peser sans mesure.

A cette remarque, j'ajouterai, dans le même ordre d'idées, une simple observation : il s'établirait un marché d'une complication inouïe, où l'on se retrouverait peut-être tout de même.

Mais ce n'est pas sur ce terrain que le système me semble le plus critiquable, car il est parfaitement justifié que les exploitants et ceux qui les conseillent mettent tout en œuvre pour échapper aux contraintes d'un commerce qui les écrase. Il y a même lieu de supposer que, répondant aux vœux des vignerons et accordée, non sans réticences, par le Gouvernement, la garantie des prix restera dans l'avenir une pièce maîtresse de l'organisation de la production viticole.

Elle pourra présenter d'autres formes que celle de la possibilité d'emprunt ; elle pourra correspondre ou non à un transfert de la propriété du vin ; elle n'en gardera pas moins le caractère d'une rémunération du producteur.

A ce titre, il est certes indispensable qu'elle repose sur la nature et la qualité technologique du produit : degré, acidité volatile, acidité fixe, couleur, extrait, stabilité... Mais ce n'est pas assez.

Il a été maintes fois démontré qu'un prix déterminé du vin de consommation courante constitue ou non une rémunération suffisante selon le rendement des exploitations.

Croit-on que ce prix de 290 francs auquel aspirent les organisations professionnelles avec tant d'énergie est suffisant pour les vignerons du coteau, particulièrement lorsque leurs vignes ont été frappées en 1953 par le dépérissement dont il a été question ? Et espère-t-on, par ce moyen d'un *prix garanti uniforme*, offrir des conditions de vie tolérables dans l'avenir par l'importante population fixée aujourd'hui dans les vignobles à rendement faible ou moyen ? Ce serait nourrir de dangereuses illusions

Il vaut mieux convenir, d'ores et déjà, de l'insuffisance et de l'injustice de ces dispositions et admettre la nécessité de *prix garantis différents*.

Les différences ne sont créées ni par l'étendue des exploitations, ni par leur rendement, ni par leur situation en altitude, en longitude ou en latitude ; elles reposent sur la contribution du vin qu'elles produisent à l'amélioration de la véritable qualité — qui n'est pas seulement la qualité technologique — dont je me suis efforcé de donner ici récemment une définition aussi objective que possible.

Et, comme la qualité du vin repose elle-même sur les facteurs naturels (cépage, sol, climat) et humains (pratiques culturales)

de la production, il est possible finalement de relier le prix garanti aux critères techniques de la production qui sont les seuls valables.

C'est seulement dans cette possibilité que les vignerons producteurs de bons vins peuvent placer l'espoir de temps meilleurs. Mais, avant que finisse leur misère, il ne leur manquera pas, offerts les uns après les autres comme des panacées, des objectifs économiques ou politiques dans lesquels il leur sera parfois difficile de discerner les intentions profondes de conseillers trop habiles.

J. Branas.

SUR LES EFFETS DU FROID DANS LE VIGNOBLE MÉRIDIONAL EN 1953

Des dommages très importants ont été constatés en 1953 sur plusieurs dizaines de milliers d'hectares à la suite d'un dépérissement d'apparence nouvelle qui a affecté les vignes du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales en ne prenant, toutefois, une allure généralisée que dans les vignobles de l'ouest de l'Hérault et de l'est de l'Aude.

Caractères des exemplaires affectés

Les premiers symptômes ont été observés *au printemps* sous deux apparences distinctes.

Sur certaines souches, groupées en nombre variable et généralement situées dans les bas-fonds, le débourrement des yeux des coursons ne s'est pas produit. Une végétation s'est montrée tardivement par le développement des yeux du vieux bois des bras et du tronc.

Sur la majorité des vignes atteintes le débourrement s'est effectué normalement ; mais les jeunes rameaux sont restés courts et grêles.

A la fin du mois de mai, ces rameaux avaient pris une longueur variable, de quelques centimètres à quelques décimètres.

Au cours de l'été, la floraison s'est effectuée sur des inflorescences qui avaient atteint à peu près leur taille normale ; les baies ont noué sans que la coulure soit plus accentuée que sur les vignes saines.

A la fin de l'été, les vignes dont les yeux des coursons étaient toujours immobiles, avaient produit des gourmands parfois vigoureux.

Par contre, celles qui avaient des rameaux courts à des degrés divers, se sont comportées de deux manières distinctes.

Certaines sont restées en l'état ; les autres ont été dès la fin du mois de juin et en juillet, le siège d'une croissance active qui s'est manifestée par l'allongement des rameaux qui ont atteint, en fin de saison, une taille notable, cependant inférieure à la normale.

La maturation n'a donné lieu à aucune remarque.

Au commencement de l'hiver les particularités observées au cours de la végétation se sont retrouvées sur les coursons et les sarments.

Il existe ainsi des exemplaires semblables à celui de la *figure 1* avec des coursons 1952-53 portant des yeux immobiles et quelques rameaux courts, desséchés avant leur aoûtement.

Fig 1

Sur d'autres exemplaires, on observe *(figure 2)* des coursons (à gauche) qui se sont ainsi comportés, avec d'autres qui portent des rameaux courts et faibles. On a pu également rencontrer des souches dont plusieurs rameaux, en proportion élevée parfois, ne se sont pas aoûtés et sur lesquels la chute des feuilles a été plus tardive.

Caractères anatomiques

Des coupes transversales pratiquées *dans les coursons 1952-53*, sur le mérithalle, entre le vieux et le jeune, mettent en évidence des lésions graves et des troubles du développement.

Deux cas peuvent ou non être observés sur le même exemplaire, sur le même courson ou sur la même coupe.

A. — L'assise génératrice libéroligneuse n'a pas fonctionné en 1953. Elle est brunie et bordée de crevasses tangentielles observables sur un arc de plusieurs faisceaux ; le liber est bruni parfois crevassé *(fig. 3)*.

B. — L'assise génératrice libéroligneuse a fonctionné en 1953 *(fig. 4)*. Le bois 1953 forme un anneau faiblement et irrégulièrement développé.

Le liber 1953, parfois réduit à quelques couches de cellules, parfois de dimensions presque normales, est peu différencié.

L'assise subérophellodermique s'est établie dans des conditions variables ; elle est située très près de l'assise génératrice libéroligneuse lorsque le liber 1952 a été détruit ou très gravement atteint ; elle est placée normalement dans le liber 1952, lorsque celui-ci n'a été que faiblement affecté. Mais il existe de nombreux cas intermédiaires dans lesquels on constate deux couches de lièges formées successivement en 1953 ; la plus externe paraît occuper un emplacement normal dans le liber 1952 ; la plus interne, qui se raccorde à la première, s'est formée à la limite du liber 1953 ; elle était déjà visible le 21 juin 1953.

Fig. 2

Enfin, dans certains cas, une couche de liège entoure d'une manière continue des enclaves souvent constituées par du liber dur 1952.

Les bras et la tige portent des lésions analogues distribuées irrégulièrement.

Origine et mécanisme des dégâts

Les lésions et les troubles anatomiques relevés dans les coursons, les bras et la tige des vignes dépérissantes sont le fait d'une cause d'origine externe dont les effets, sur le même échantillon, diminuent d'intensité depuis la périphérie des organes.

La présence de lacunes ou crevasses au bord de l'assise génératrice libéroligneuse et dans le liber 1952 ne peut résulter que de l'action

du froid s'exerçant classiquement par la formation des glaçons dans les espaces intercellulaires. Cette hypothèse s'accorde également avec la mort, et le brunissement qui lui est consécutif, de groupes de cellules du liber 1952, des rayons médullaires situés entre les faisceaux libériens et du cambium lui-même.

La formation de nouveaux tissus en 1953 a été subordonnée à l'état de l'assise génératrice libéroligneuse après l'accident.

Dans le cas A, l'initiale a été tuée. Le cambium n'a pas fonctionné ; il ne s'est formé en 1953 ni bois, ni liber.

Dans le cas B, l'initiale est restée intacte : il s'est formé en 1953 du bois et du liber ; les seules différences observées résident dans l'altération plus ou moins profonde du liber 1952 et dans la place et la disposition de l'assise subérophellodermique 1953.

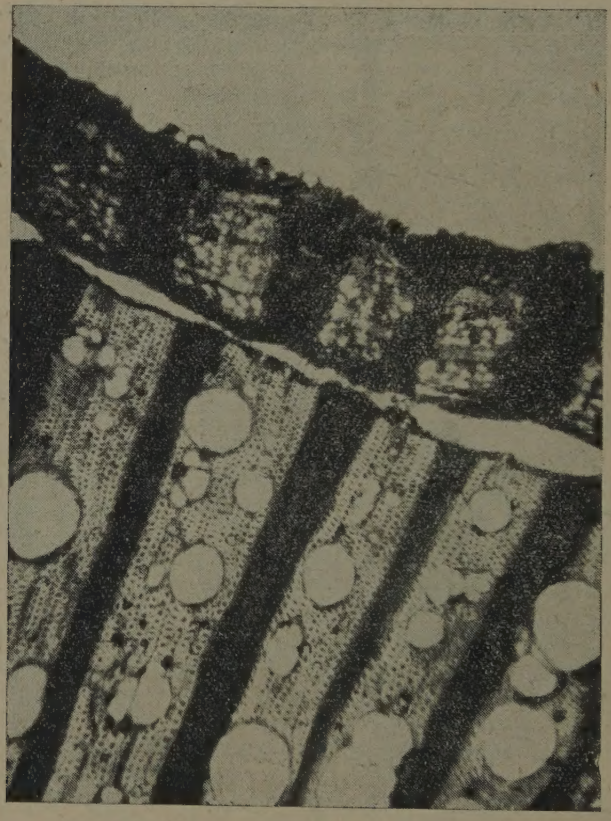


FIG. 3

Dans le cas où deux lièges se sont établis successivement il est admissible que l'assise externe formée à son emplacement normal ait enfermé du liber 1952 partiellement altéré, insuffisamment pour que l'assise suberophellodermique ne puisse s'établir, mais suffisamment

pour que son isolement et son exfoliation soient provoqués ultérieurement par une seconde couche de liège formée plus profondément, à la limite des tissus sains, généralement dans le liber 1953.

Conséquences physiologiques

Lorsque, comme en A, l'assise génératrice libéroligneuse n'a pas fonctionné le développement faible ou nul des rameaux issus des yeux non détruits est tout à fait justifié.

Mais, lorsque l'assise génératrice libéroligneuse est restée intacte, au moins pour ce qui concerne l'initiale, et qu'elle a fonctionné, le faible développement des rameaux mérite une explication.

L'un de nous (1) a eu l'occasion de rappeler les expériences par lesquelles Leclerc du Sablon (2) a démontré que des incisions annulaires pratiquées avant le départ de la végétation en supprimant un anneau de liber, interrompaient le déplacement vers les organes situés au-dessus de l'incision, des produits résultant de la mobilisation des matières de réserve, des sucres en particulier.

Effectuée dans de telles conditions, l'incision annulaire s'oppose au développement des rameaux.

Dans le cas B, les lésions plus ou moins profondes du liber survenant avant le débourrement et avant tout mouvement, ont exercé une action analogue à celle d'une incision annulaire précoce.

On pourrait cependant faire remarquer que, bien souvent, chacune de ces altérations n'intéresse pas la totalité de la périphérie du courson, et que, de ce fait, la circulation de la sève ne peut être ralentie au point de motiver le rabougrissement constaté ; mais il faut alors convenir de ce que la succession, à de faibles distances, de plages libériennes nécrosées, en des points répartis sur les divers côtés du courson, suffit pour interrompre le courant basal-apical.

Commentaires

Les lésions et les troubles observés sur les vignes qui ont été atteintes par le dépérissement sont donc des effets du froid survenu avant le départ de la végétation de 1953.

Aucun parasite n'est en cause ; aucune dégénérescence obscure n'est à redouter ; il s'agit seulement d'un accident qui n'est cependant pas parmi les moins redoutables.

Son aspect inattendu et sa manifestation soudaine ont beaucoup frappé les vignerons intéressés qui ont vu disparaître en grande partie la récolte 1953 et qui redoutent, non sans raison, de ne pouvoir continuer à entretenir des vignes à demi-mortes. S'il est, après tout, explicable que des praticiens, placés devant un problème aussi redoutable, se soient livrés à diverses hypothèses, on ne peut qu'être surpris par les interprétations qui leur ont été offertes.

(1) Bernon (G.). — L'incision annulaire. *Annales de l'E. N. A., Montpellier,* XIXII, III et IV, 155-179.

(2) Leclerc du Sablon. — *C. R. Acad. des Sciences,* 140, 1553-1555.

Si l'on doit écarter, comme ayant l'apparence d'une défaite, l'attribution à on ne sait quelle cochenille, d'ailleurs invisible, de la cause du dépérissement, il y a lieu de prendre en considération d'une manière très sérieuse les opinions des praticiens lesquels, s'ils ne donnent pas toujours la juste explication se trompent bien rarement dans leurs observations.

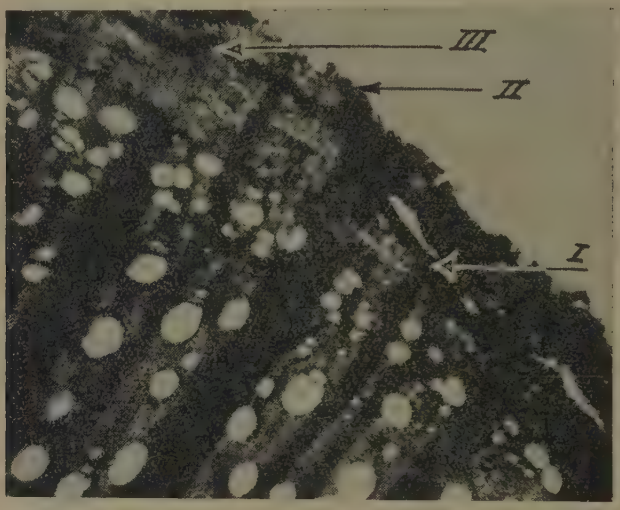


FIG. 4
I, II, III : Liège 1953

A leurs yeux, *la sécheresse* a été à l'origine du dépérissement. C'est cependant une théorie insoutenable.

Il y a des vignes très atteintes dans des sols qui n'ont jamais souffert de sécheresse : bas-fonds, bords des canaux en eau, plaines riches et fraîches.

Il y a des vignes en situation géographique et topographique aussi sèche et qui sont restées indemnes : il y en a même heureusement beaucoup.

L'aspect des souches atteintes reproduit par les figures 1 et 2 va à l'encontre de cette hypothèse ; on remarque le grand diamètre des bois de 1952 (qui sont les coursons) ; c'est la preuve d'un bon développement en 1952. Or, la sécheresse, *qui n'a pas d'effet connu en hiver,* est un phénomène progressif et généralisé qui ne peut expliquer le dépérissement localisé soudainement constaté *dès le début du printemps 1953.*

Mais, il faut reconnaître que la sécheresse observée jusqu'à la fin de mai 1953, et encore au cours du mois d'août, a été très défavorable à la réparation des dégâts internes et surtout à l'émission des gourmands, laquelle est toujours plus importante sur les vignes vigoureuses.

Il est aussi singulier de constater qu'en dépit des recommandations — et peut-être faute de la généralisation de ces recommandations — les

vignerons se sont empressés de supprimer les gourmands en vue de « donner plus de vigueur à la végétation » ce qui était inaccessible. On ne pouvait agir moins opportunément.

Une confirmation du rôle décisif de la sécheresse paraît être, aux yeux de certains, l'immunité relative des exemplaires situés au bord des parcelles. Cela n'est pas le cas des vignes à plat jouxtant d'autres vignes ; mais cela serait celui des parcelles limitées par un fossé, un talus, un chemin. Il existe deux interprétations différentes. D'une part, les bords des parcelles surélevées ont favorisé l'écoulement vers le niveau inférieur de l'air froid qui est plus dense et qui y a constitué une couche moins épaisse : confirmation pourrait être trouvée dans le fait que certaines pentes ont été moins touchées que le plateau qui les surmonte et que la plaine au-dessus de laquelle elles s'élèvent, et encore par le rôle des obstacles (rideaux d'arbres, talus, etc...) ; d'autre part, le voisinage des talus et des chemins enherbés a affaibli les souches en 1952 ; et, les souches faibles ont offert moins de sensibilité au froid.

Cette donnée, qui conduit à penser que les souches les plus vigoureuses ont subi les plus graves dommages, ce que l'on constate en général, paraît contredite par le bon état des *jeunes souches*. Mais il s'agit des souches plantées depuis peu, en remplacement des manquants, qui étaient faibles pour les raisons que l'on connaît bien. Les jeunes vignes homogènes non buttées ont été atteintes, lorsqu'elles étaient vigoureuses, à peu près comme les plantations plus âgées de même vigueur.

Enfin, un des motifs qui ont fait connaître à cette hypothèse selon laquelle la sécheresse serait à l'origine du dépérissement, une fortune déraisonnable est la confusion volontairement établie dans les causes possibles par les exploitants des vignes frappées réellement par la sécheresse, mais non par le froid, lorsqu'ils se sont trouvés prétendre à la même juste indemnisation des pertes résultant de cette calamité.

Devenir des souches et soins à donner

Des gourmands ont été émis à partir du tronc et des bras sauf lorsque la vigueur de la souche a été diminuée par une cause quelconque d'une autre sorte (la sécheresse du sol a eu cette conséquence) et lorsque des ébourgeonnages répétés ont supprimé les gourmands et encore, peut-être, lorsque les lésions des bras et de la tige ont été nombreuses et étendues.

D'autre part, les rameaux faibles qui se sont développés en 1953 portent des bourgeons à structure simple, souvent dépourvus d'inflorescences primordiales.

La taille peut s'inspirer de ces données. Lorsqu'elle ne mettra pas en œuvre des gourmands vigoureux, elle gagnera à être courte sur les faibles sarments de l'année.

Beaucoup de souches devraient se rétablir en 1954 parce que le système radiculaire est intact et qu'un liber 1953 s'est formé. Mais leur production ne sera probablement pas très élevée. Cette remarque ne

saurait s'appliquer aux exemplaires les plus touchés, dont l'assise génératrice libéroligneuse des coursons 1952-1953 n'a pas fonctionné et dont les bras et la tige portent des lésions nombreuses et étendues.

Une fumure peut-être apportée. Elle restera sans effet sur la récolte 1954.

J. Branas et G. Bernon.

JOURNÉES DE MOTOVITICULTURE

Montpellier, les 16 et 17 octobre 1953

Les démonstrations organisées par l'Institut Technique du Vin, dans le cadre de la Foire internationale de la Vigne et du Vin, ont été cette année malheureusement contrariées par le mauvais temps. Elles se sont pratiquement limitées à une présentation commentée du matériel rassemblé dans l'enceinte de la Foire les 16 et 17 octobre 1953, complétée par quelques démonstrations limitées la semaine suivante.

Elles ont été inaugurées, le 16 octobre, à 15 heures, par M. Portal, Inspecteur général de l'Agriculture, représentant M. Roger Houdet, ministre de l'Agriculture ; en présence de M. Belaman, secrétaire général, représentant M. le Préfet de l'Hérault ; MM. Péridier, sénateur, et Jean Léon, député ; Bernard, représentant le Conseil général de l'Hérault ; Quesnel, inspecteur général du Génie rural ; Arbel, président d'honneur du Syndicat des Constructeurs de matériels de motoculture ; Zucarelli, maire de Montpellier ; le Colonel Gauthier, commandant la Subdivision militaire ; Colin, président du Syndicat national des Marchands réparateurs, etc....

Ces personnalités ont été accueillies par M. Roze, président, et François Romieu, vice-président de l'Institut Technique du Vin ; M. Fox, président du Comité de la Foire ; M. l'Inspecteur général Buchet, directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, et les Commissaires généraux.

Nous avons également remarqué parmi les visiteurs : M. le Docteur Desnoyés ; MM. Amphoux, Dussine, de l'Institut Technique du Vin ; M. Duvignaac, secrétaire général du Syndicat des Constructeurs de matériels de motoculture ; Gouy, Secrétaire général du Syndicat des Marchands réparateurs ; Long, inspecteur de l'Agriculture ; Peyrière, ingénieur en chef des Services agricoles ; Bessède et Rémond, représentant l'Institut Coopératif du Vin ; Sénès et Courtine, vice-présidents de la Foire de Montpellier ; Baumel, Secrétaire général de la Mairie, etc... De nombreuses personnalités étrangères s'étaient jointes au groupe des visiteurs officiels ; nous avons reconnu notamment parmi elles : M. le professeur Victor, de l'Institut Technique de Geisenhein, et M. le professeur Rossini, de l'Institut de mécanique agricole de l'Université de Bologne.

— • —

Nous allons essayer de dégager les *idées* principales mises en valeur cette année et les tendances actuelles de la construction du *matériel* viti-vinicole.

I. — IDÉES DIRECTRICES

Sur le plan des idées, nous avions voulu affirmer trois notions principaales :

1° Motorisation de la petite propriété

La motorisation de la petite propriété est possible. Pour des raisons évidentes d'ordre économique, elle doit tendre à être totale. Ce tracteur unique, à cause des nombreux transports et déplacements sur route, sera de préférence à roues, à moins que l'exploitant ait l'utilisation d'une camionnette pour son usage personnel. Comme nous l'avons dit bien souvent, pour les travaux d'hiver, le chenillard reste le meilleur des tracteurs vignerons ; hélas, il ne peut faire les transports et son prix d'achat est généralement hors des possibilités des petits exploitants.

Il faut noter cependant que de nombreuses améliorations ont rendu le petit tracteur à roues ou le motoculteur plus spécifiquement vigneron. Ce sont entre autres : largeur réduite, carénage, encombrement minimum, blocage de différentiel, frein plus efficace (sur différentiel), rayon de braquage très réduit, relevage des outils à la verticale commandé indépendamment de l'embrayage, prise de force pour sulfateuse, centre de gravité abaissé et rapproché des roues motrices, gonflage à l'eau, attelage souple et reporté très en avant pour éviter la réaction mutuelle du tracteur et de la charrue.

Nous avons noté cependant quelques exceptions à cette tendance générale. Elles ont pour but d'adapter le petit tracteur ou motoculteur à chenilles à la petite exploitation.

— Un petit tracteur à chenilles, à moteur allemand Diésel de 10 CV, peut évoluer sur route à 12 km./heure grâce à des blocs de caoutchouc qui constitue l'articulation même de la chenille. Ce prototype paraît intéressant, surtout si les prix annoncés sont maintenus.

— Une petite remorque, tirée par voiture automobile ou camionnette légère, suffit pour transporter le tracteur très aisément et très rapidement. Elle peut aussi assurer le transport de la vendange. Son volume est réduit, mais son déplacement rapide lui permet de rendre service pour de nombreux transports.

— La possibilité de fixer des roues à pneus à l'extérieur des chenilles : cette solution paraît séduisante, elle a été lancée depuis de nombreuses années, mais ne s'est pas répandue quoique peu de reproches précis lui aient été faits.

— Depuis plusieurs années certains tracteurs sont équipés indifféremment, soit de roues, soit de demi-chenilles, mais ces adaptations sont onéreuses, plus en rapport avec les grandes exploitations.

Les tracteurs à quatre roues motrices, quoiqu'un peu plus chers, sont à la portée de l'exploitant moyen. Un nouveau type a eu un succès certain. Il sera décrit au chapitre des nouveautés.

2° Valeur de la propagande par l'exemple en motorisation

La seule présentation du petit matériel est insuffisante pour convaincre tous les viticulteurs. Il faut vulgariser les exemples prouvant aux futurs adeptes de la motorisation que tel tracteur sera bien adapté à sa propre exploitation, à ses chemins, au matériel qu'il possède déjà, etc... Nous avons donc pensé qu'il était bon de diffuser les expériences de petits exploitants motorisés depuis quelques années. Leur réussite peut servir de comparaison facile.

Ainsi, il y a cinq ans, M. Garabé, de Vinassan (Aude), avait acheté le premier motoculteur de la commune. Il a maintenant été suivi par seize voisins.

Un viticulteur de Montagnac a motorisé une propriété de 5 hectares avec un motoculteur de 9 CV. Les dépenses d'exploitation et d'entretien ont été en 1952 de 26.700 francs seulement.

Un agriculteur du Var a transporté toute sa vendange sur une remorque fabriquée par lui-même, tirée par un motoculteur à moteur Diesel. L'ensemble remorque-tracteur passe entre les rangs de vignes à 2 m. 50 et les porteurs sont ainsi supprimés.

Avec 7 hectares de vignes, dans le Gard, un autre exploitant arrive à amortir facilement un tracteur à chenilles de 25 CV et un camion Dodge avec remorque achetée d'occasion, etc...

Certaines interviews indiquent des utilisations collectives de matériels au titre d'entr'aide, de prêt ou d'échange de services. Il y aurait intérêt à ce que ces initiatives soient plus répandues si l'on veut que le petit tracteur fonctionne durant un nombre d'heures suffisant. Dans cet ordre d'idées, sans parler des C. U. M. A., devant grouper sept viticulteurs, notons qu'il se crée dans certains pays étrangers des communautés de tracteurs groupant deux, trois ou quatre viticulteurs ayant sensiblement les mêmes besoins.

3° Techniques nouvelles imposées par la motorisation

Une présentation de tableaux, fournis par le Concours général agricole de Paris, devait illustrer l'application de ces techniques.

La distribution de brochures répondant au même but a été largement assurée :

— le catalogue des journées, qui donne les caractéristiques de chaque matériel présenté, était complété cette année par des conseils techniques sur l'entretien des tracteurs ;

— le nouveau tome de la brochure de l'Institut Technique du Vin sur la motoviticulture et traitant du matériel d'accompagnement.

S'ajoutaient à ces brochures : des plaquettes du Ministère de l'Agriculture, du Service agricole Shell Française, des carnets de bord, des revues, des tracts, etc...

Des panneaux montraient aussi aux viticulteurs que les partisans de la motorisation pensent également à l'avenir des sols. De la paille, des composts, des marcs, des sarments broyés surtout, peuvent être des sources d'humus importantes qui seront restituées périodiquement au sol.

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

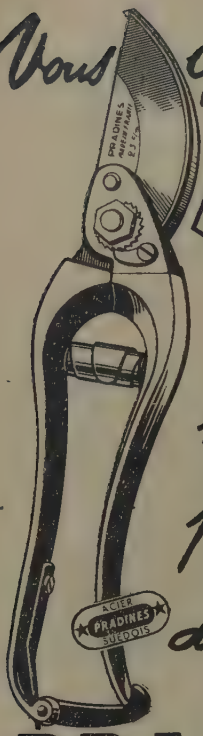
" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* 194
252

Vous choisirez un sécateur



A LAME INTERCHANGEABLE EN ACIER SUÉDOIS

Spécialement creé pour satisfaire les exigences professionnelles les plus sévères.

léger aux formes étudiées pour faciliter votre tâche.

puissant lame acier suédois acérée permettant sans effort des tailles nettes.

durable construction précise sévèrement contrôlée.

PRADINES

L'OUTILLAGE PRÉCIS DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

répond à votre désir :

EN VENTE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

MIEUX RÉALISER VOTRE TACHE AVEC MOINS DE PEINE

PFOH 3'6

Pour vos **GRAINES:**

QUALITE et PRIX

E. BASTIDE

7, rue Jacques-Cœur, 7

MONTPELLIER

(Près des Galeries Lafayette)

PORCS, AGNEAUX gras vente

à crédit, 3 pour 9.500 francs franco ; 6 pour 17.000 francs

Troupeau 70 bêtes 150.000 fr.

Ecr. : **RACIA, BRIVE**

PLANTS DE CHENES truffiers du Périgord sélectionnés et infestés. Renseignements et prix DESPLAT Léon, trufficulteur-pépiniériste, Martel (Lot).

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION

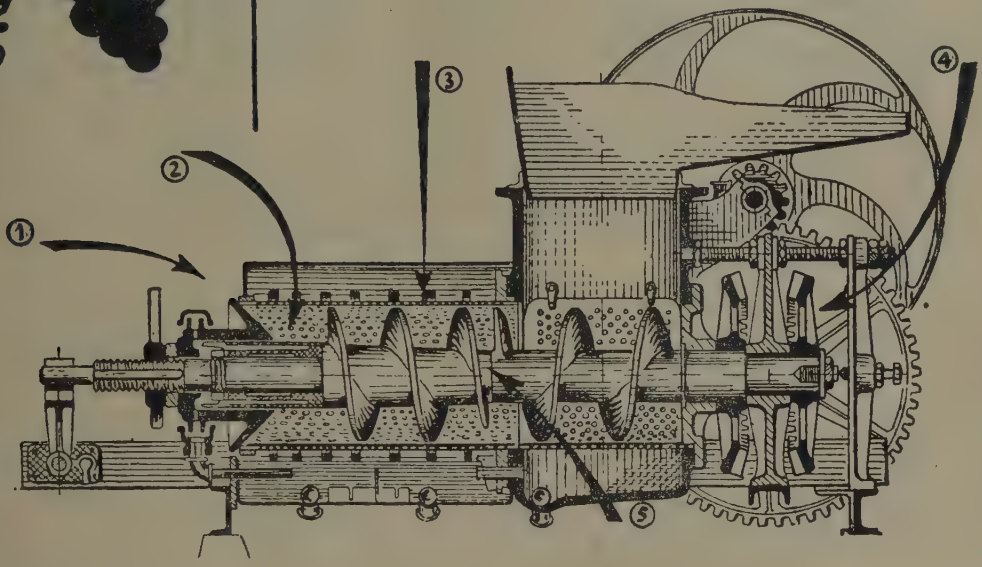
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

LA SOCIÉTÉ DES PRESSOIRS COLIN *présente sa*

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

91, Rue J.-J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 25-15 et 16.

N'attendez pas au dernier jour,

Retenez dès aujourd'hui à la

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY (Aude)

Téléphone : 008 - 309 - 355

Agrément N 377

●

Vos SEMENCES DE PRINTEMPS

Sorgho à grain S. 40

CARTHAME

NEBRASKA 6

=•=

Sorghos sucrés fourragers

SWEET-SUDAN GRASS
HATIF DE LA DROME
ROX ORANGE

Vos POUSSINS

pour l'HIVER et le PRINTEMPS

Hybrides

RHODE × WYANDOTTE

pour la PONTE
et pour la CHAIR

=•=

Hémoagglutination
sous contrôle officiel

—•—

ECLOSIONS LES LUNDIS
et JEUDIS

CASTELNAUDARY

LES DÉCAVAILLONNEUSES "VITIS"

SONT ÉTUDIÉES

Pour les VIGNOBLES de toutes les Régions
Pour toutes les plantations
Pour tous les terrains

(Modèle à gauche)

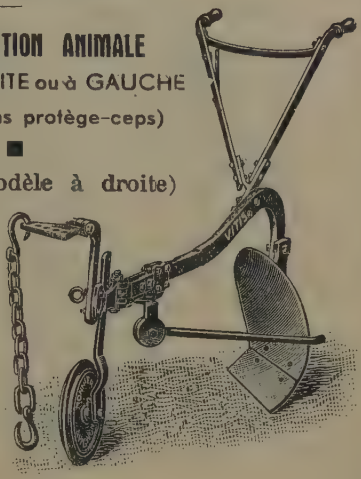
POUR TRACTION ANIMALE

Modèle à DROITE ou à GAUCHE

(avec ou sans protège-ceps)

Pour utilisation derrière **TRACTEUR**

(Modèle à droite)



Employer le modèle à gauche et le modèle à droite attelés derrière votre **TRACTEUR**

ANCIENNE MAISON VIAU, FONDÉE EN 1852

Ch. MONNIER, Ingr Constr A. & M. **AVIGNON**

AU SERVICE DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS **COMPOSÉS**

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

*

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

S. N. C. F.

Billets de fin de semaine à prix réduit à destination des stations de sports d'hiver des Cévennes.

La S.N.C.F. informe les sportifs que pendant la période du 27 novembre 1953 au 4 avril 1954, il sera délivré des billets de fin de semaine comportant une réduction de 30 % sur les relations suivantes :

Nîmes-Villefort, prix A.R. en troisième classe : 848 fr. — Nîmes-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 1.024 fr. — Alès-Villefort, prix A.R. en troisième classe : 406 fr. — Alès-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 586 fr. — Grand-Combe-la-Pise-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 456 fr.

Les enfants de 4 à 10 ans payant la moitié du prix perçu pour un adulte.

Ces billets seront valables :

— *En fin de semaine,* du samedi au lundi ou du vendredi au dimanche.

— *A l'occasion des fêtes légales* (y compris le Mardi-Gras), de la veille de la fête légale au lendemain de la fête légale où de l'avant-veille de la fête légale au jour de la fête légale.

Stockez de la santé aux sports d'hiver.

La neige vous attend.

Renseignez-vous dans les gares intéressés

—•—

La S. N. C. F. communique :

A dater du 25 janvier 1954, les passages à niveau ci-après *ne seront plus gardés :*

— Passage à niveau n° 59, situé à l'intersection de la ligne du Teil à Nîmes et du Chemin départemental n° 3, commune de Saint-Gervasy ;

— Passage à niveau n° 64, situé à l'intersection de la ligne du Teil à Nîmes et du Chemin rural n° 128, commune de Marguerittes.

Les barrières et portillons de ces P. N. seront déposés et les signaux automatiques lumineux et sonores installés sur le côté droit de la route, à proximité immédiate des passages à niveau, seront mis en service.

L'allumage des deux feux rouges clignotant et l'apparition d'une plaque semi-circulaire portant l'inscription : « Attention au train, Danger » ou l'apparition seule de cette plaque avertit l'usager de l'approche d'un train et du danger auquel il s'expose s'il poursuit sa route et franchit le passage à niveau sans s'assurer, au préalable, par l'observation de la voie dans les deux sens, qu'il peut le faire avant l'arrivée du train annoncé.

II. — MATÉRIEL

1° Nouveautés.

Lorsqu'une manifestation a lieu chaque année, il n'est évidemment pas possible de présenter chaque fois du matériel révolutionnaire, par ses conceptions. Nous noterons toutefois, à côté de nombreuses applications d'idées nouvelles, la présence de quelques prototypes intéressants.

Matériel de traction. — Le nombre des tracteurs enjambeurs augmente ; certains servent de base à des appareils de traitement automoteurs et apportent au vignoble les avantages de ce mode de propulsion apprécié déjà dans d'autres cultures (moissonnage-battage des céréales, par exemple).

Les tracteurs à quatre roues motrices ont toujours leurs partisans. Là encore une nouveauté (dont on parlait depuis trois ans du reste chez un autre constructeur, mais qui ne l'a jamais présenté publiquement au travail) : le tracteur à quatre roues motrices non orientables, se conduisant comme un chenillard. La maniabilité dans la vigne semble satisfaisante. Un apprentissage très rapide permet de le conduire correctement aussi sur route. Le ripage des pneus ne paraît pas trop les fatiguer. Ce tracteur, sans aucune suspension ni articulation dans les roues, est simple et robuste.

Le moteur Dièsel, de petite puissance, nous arrive d'Allemagne en plusieurs types ; tous paraissent intéressants par leur simplicité et leur prix de revient horaire très faible. Ils équipent des motoculteurs et des tracteurs à roues ou à chenilles de 8, 10 et 12 CV.

A noter en particulier une chenillette, moteur Dièsel 10 CV, de 68 cm. de large ; les maillons des chenilles sont assemblés par des blocs de caoutchouc permettant la marche sur route et correspondant bien au désir de la petite propriété. Un motoculteur, sur lequel les roues peuvent se remplacer par des chenilles, a attiré l'attention de nombreux visiteurs.

Matériels de culture. — Nous avons remarqué des charrues à éléments indépendants — une charrue à disques s'adaptant à tous tracteurs, se transformant en chausseuse, en déchausseuse, et se réglant sans clé et très rapidement — un dispositif d'attelage pour charrues portées maintenant la profondeur de labour en terrain varié ou à flanc de coteau résolvant les problèmes de terrage et de déterrage et de sortie en fourrière étroite, ces règlages pouvant se faire du siège sans arrêt du tracteur.

Le problème du décavaillonnage et le sarclage intercep motorisé paraissent bien réalisés par un système mécanique, mais non encore automatique ; il demande la présence de deux hommes sur la charrue.

On notait la présence aussi d'un rotavator traîné à prise de force et des charrues traînées à réglage et relevage hydrauliques à distance.

Matériel de vinification. — C'est surtout lui qui présente cette année des nouveautés. Deux pèse-moûts automatiques permettent désormais la détermination précise et sûre du sucre de la vendange. La pesée mus-

timétrique s'obtient en quelques secondes, l'inscription d'un ticket supprime toute source d'erreurs. Ces dispositifs complètent heureusement les bascules semi-automatiques classiquement employées pour la détermination du poids de la vendange, qui ne cessent de se généraliser, de se perfectionner ; une bascule entièrement automatique a même été présentée. Les bennes bi-rotatives rendant possible la sélection des vendanges continuent à se développer.

De nouveaux égrappoirs centrifuges à axe vertical, alimentés par le bas et élevant les râfles, peuvent s'installer beaucoup plus facilement dans les caves, sans nécessité d'élévation de la vendange ou de terrassement en profondeur pour placer l'égrappoir. Un égrappoir horizontal a été complété par un dispositif essoreur et élévateur de râfles.

Les pressoirs continus, qui se généralisent de plus en plus, sont eux aussi en progrès : l'augmentation du diamètre, la diminution de la vitesse de rotation, la chambre de compression variable et la séparation des jus permettent d'améliorer les vins de presse.

Les égouttoirs à vis remplacent les égouttoirs rotatifs ; ils ont un rendement supérieur et diminuent la quantité de bourbes.

Véhicules. — Les constructeurs se sont efforcés de faire des véhicules qui entrent dans les vignes, de façon à éviter les manutentions. Nous avons vu évoluer un train de 15 wagonnets suivant exactement le tracteur et pouvant sortir dans une fourrière de 2 m. 50. Les wagonnets à benne basculante se vident en une seconde latéralement (ou par dessous), sans être obligé de décrocher.

Machines diverses. — Enfin quelques machines ont attiré l'attention des visiteurs en quête de nouveautés ; deux appareils broyant les sarments sur place qui paraissent amortissables dans les grosses exploitations. L'un est constitué de petites scies en acier spécial tranchant les sarments ramassés par une sorte de hérisson. L'autre est un râteau qui soulève les sarments ; entre les dents du râteau passent des couteaux rotatifs entraînés par un petit moteur de 4 CV qui coupent les sarments en morceaux d'une dizaine de centimètres qui retombent sur le sol.

2° Le matériel classique.

Nous allons nous borner à citer quelques machines classiques qui ont attiré notre attention ; nous n'avons pas la prétention d'être complet, le catalogue a été édité dans ce but (1).

Tracteurs. — Les chenillards étroits, 25-30 CV, sont bien établis dans leur vocation viticole, nul ne conteste leur suprématie. Des efforts ont été faits pour baisser les prix, pour renforcer les chenilles, augmenter la puissance de certains pour les vignes larges et travaux publics légers, pour les équiper de plus en plus de moteurs Diesel.

Les routiers, au contraire, s'orientent vers la petite puissance avec l'utilisation des moteurs d'automobiles à essence (deux moteurs de 4 CV Renault, huit moteurs 203 Peugeot, un moteur Simca-Aronde).

(1) Le demander au Secrétariat des Journées de Démonstration, 8, avenue Frédéric Mistral, Montpellier.

Leur polyvalence est recherchée, la gamme d'outils est variée. C'est l'outil agricole qui semble prendre de plus en plus le pas sur le tracteur proprement dit, qui n'est plus qu'une cellule d'énergie, un porte-outils.

Les motoculteurs à deux roues sont encore très recherchés pour remplacer un ou deux chevaux. Ils se développent rapidement, surtout dans les vignes à faible écartement.

Matériel de culture. — Dans les charrues modernes, les réglages ont tendance à être plus précis, plus variés et indépendants, l'allègement des bâtis, la facilité du passage chaussage-déchaussage sont également recherchés.

Le sous-solage, qui permet une aération du sol en laissant celui-ci en place, paraît conquérir des adeptes pour son usage, non seulement avant plantation, mais pendant la végétation des vignes (surtout âgées).

Appareils de traitements. — Pour les pulvérisateurs, la tendance générale est la réduction de la quantité de liquide utilisé. La pulvérisation pneumatique arrive à utiliser des bouillies très concentrées et à réduire considérablement la quantité d'eau. La bouillie concentrée doit être très bien filtrée et constamment brassée (la bouillie bourguignonne paraît du reste plus fluide à concentration égale que la bouillie bordelaise), les suspensions colloïdales ou, mieux encore, les véritables solutions, résolvant tout à fait le problème. Le risque de bouchage devient alors presque nul. La pulvérisation mécanique à pression très élevée arrive aussi à produire un brouillard très fin, évite le ruissellement et permet également de réduire les quantités de liquide utilisées. C'est la raison pour laquelle le nombre des appareils à dos à levier se réduit d'année en année. On préfère adopter l'appareil à pression préalable et mieux l'appareil à moteur. Il existe même des appareils à dos à moteur auxiliaire.

De même, malgré son prix plus élevé, les exploitations importantes s'orientent plutôt vers l'appareil à commande motorisée (moteur auxiliaire, prise de force) plutôt que l'appareil à pompe entraîné par la roue. Cependant, pour les moyennes exploitations, certains de ces derniers modèles donnent satisfaction.

Jusqu'à présent, les pompes utilisées dans les appareils à grand travail étaient des pompes à pistons, s'usant assez rapidement, et de fabrication délicate ; les pompes à membranes, grâce à la mise en œuvre de matériaux nouveaux, permettent d'obtenir des pressions plus élevées que jadis et seront peut-être un jour des concurrents sérieux pour les pompes à pistons.

La deuxième tendance est dans la rapidité du traitement, grâce au tracteur ou même à l'appareil enjambant automoteur traitant cinq rangées ou plus en un seul passage.

Pour les poudreuses on tend aussi vers la motorisation, les soufflets à simple ou double effet étant remplacés par des ventilateurs ou des turbines et le rendement augmenté.

Transports. — Depuis plusieurs années, nous avons essayé de démontrer aux viticulteurs l'intérêt des transports et manutentions rationnelles. La roue à pneumatique, le roulement à billes ou à rouleaux, le tombereau basculant, le véhicule qui entre dans la vigne, sont autant

d'améliorations incontestables. Certes, l'état de nos chemins, l'accès de nos mas, la réception de la cave, l'état des plantations rendent ces améliorations difficiles ; cependant il faut réfléchir sérieusement au problème. N'oublions pas en effet que le viticulteur moyen passe plus de la moitié de son temps à faire des transports ou des déplacements.

—•—

En terminant, nous voudrions remercier l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et nos collaborateurs de la chaire de Génie rural et de machinisme agricole, les services du Génie rural et de la Station d'essais de machines, les élèves de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et tous ceux dont les efforts ont permis de donner à cette manifestation le retentissement qu'elle a eu malgré le mauvais temps.

Nous n'omettrons pas d'exprimer également notre gratitude à tous les organismes qui ont prêté leur aimable concours et plus spécialement au Commissariat du Concours général agricole, aux Services agricoles de la Shell française, aux Services de l'Armée, de la Voirie et des P.T.T.

Souhaitons que l'an prochain des conditions météorologiques plus satisfaisantes permettent à tout le matériel présenté d'évoluer sur les terrains du Domaine de La Valette pour que les enseignements recueillis par les visiteurs des démonstrations de motoviticulture de Montpellier soient encore plus féconds.

Pierre DELLENBACH et Roger LACOMBE,
Commissaires généraux.

LA FAMILLE DES COTS
DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE

(suite)

LA NÉGRETTE.

Avec la *Négrette*, nous tombons dans une tout autre branche des *Cots*, mais non la moindre du point de vue vinifère. A Fronton et à Villaudric on désigne ce cépage sous le nom de *Négret*, ailleurs on l'appelle *Négrette*.

Particularités ampélographiques. — Le bourgeonnement et les jeunes feuilles sont très cotonneux blancs. (Les plus cotonneux des Cots et parmi les plus cotonneux dans les *V. Vinifera*). Les jeunes feuilles sont très peu ou pas bronzées.

Les feuilles sont lisses, minces, brillantes, vert foncé, le plus souvent entières, mais certains clones peuvent être à feuilles quinquelobées.

Les grappes sont petites à moyennes, cylindriques, compactes, à pédoncule très court, presque inexistant.

Les grains, à pellicule fine, sont légèrement ovoïdes et craquants.

Particularités physiologiques. — La *Négrette* est un cépage dont la production régulière n'est influencée que par l'oïdium. Dans les bon-

nes expositions ou sur des boulbènes blanches cette variété donne fréquemment des moûts dépassant 14 degrés d'alcool en puissance. Si le vin de *Négrette* est plus fin que celui du *Cot type*, il manque cependant d'acidité fixe, aussi le jus de ce cépage était-il jadis mélangé à celui des « plants forts », lesquels étaient cultivés dans les meilleures terres, alors que la *Négrette* occupait les sols les plus maigres.

Sa maturité, plus tardive que celle du *Cot type* (deuxième époque moyenne), motivant sans doute son lieu principal de culture, en l'occurence les vignobles pré-toulousains : Fronton, Villaudric ; et, dans le Tarn-et-Garonne : Montauban, Lavilledieu. Nous l'avons toutefois rencontré en Bourgeais-Blayais sous le nom de *Cahors*. Enfin, des observations toutes récentes nous portent à penser que le « Petit Noir » ou « Dégoûtant », ou « Ragoûtant » des Charentes et de Vendée, appelé encore « Saintongeais » en Tourraine, n'est pas autre chose qu'une Négrette ; mais ceci demande confirmation au cours de l'été 1954.

LE PRUNELARD.

A l'inverse de la *Négrette*, ce cépage a très peu de villosité sur le bourgeonnement et les jeunes feuilles. Les feuilles adultes sont minces, entières, révolutées, de couleur vert-jaune, car mosaïquées, à pétiole rouge et à sinus pétiolaire fermé. Les grappes sont petites, compactes, cylindriques, à pédoncule court. Les grains sont ronds à légèrement ovoïdes, de saveur très fine. La souche est souvent malingre, à port dressé et à l'aspect peu broussailleux.

Le *Prunelard* est un cépage en voie de disparition ; on ne le rencontre que dans les vieilles vignes de la Haute-Garonne, du Tarn-et-Garonne et du Tarn, d'où il est vraisemblablement originaire et où il donnait jadis de grands vins.

Nous croyons devoir arrêter ici cette liste de cépages à classer sous la rubrique des Cots dans le Sud-Ouest. Nous laisserons de côté :

— Le groupe du *Bouchalès* (Gers et sud-ouest du Lot-et-Garonne), ou *Grappu* (Lot-et-Garonne et Entre-Deux-Mers), ou *Prolongeau* (Blayais-Bourgeais), et comprenant en plus : le *Mortès*, ou *Marseille noir* du Tarn, ou *Bouillenc noir* de la Haute-Garonne et le *Mansenc noir* des Basses-Pyrénées. Ce groupe s'éloigne de la famille des Cots par le mouvement des feuilles qui deviennent tourmentées et la forme des dents, qui s'arrondissent.

— Le *Cot rouge mérillé* du Lot-et-Garonne qui, malgré son nom, s'éloigne beaucoup trop du type *Cot* ou *Mérille* pour être compris dans le groupe qui nous occupe.

— Le *Guillemot* des Landes, dont la feuille rappelle celle du *Valdiguié*, mais bullée plus grossièrement et dont les grappes, très grosses, sont à grains blancs.

Limitant cette étude au Sud-Ouest de la France, nous n'y ferons pas figurer les autres cépages métropolitains qui pourraient être intégrés dans la famille des Cots (comme par exemple le « Romorantin » du Val-de-Loire ou l'« Auxerrois » de Laquenexy, tous les deux blancs). Mais, avec le Bassin Aquitain et ses abords, nous avons une population de Cots suffisante pour que cette famille puisse être mise en lumière

dans ce seul Sud-Ouest, qui paraît en être depuis longtemps le lieu d'élection.

— • —

ESSAI DE CLASSIFICATION

1° BOURGEONNEMENT.

× Très cotonneux blanc : la *Négrette.*
× Moyennement cotonneux :
  • Jeunes feuilles très bronzées : *Tannat.*
  • Jeunes feuilles à plages bronzées : *Cot type.*
  • Jeunes feuilles vertes :
    — très en parapluie et de couleur vert gris : *Mérille* ;
    — peu en parapluie et de couleur vert jaune :
      peu en entonnoir et lisse : *Valdiguié* ;
      en entonnoir avec deux gaufrures au point pétiolaire : *Valdiguié pissaïre.*

× Peu cotonneux : *Prunelard.*

2° FEUILLES ADULTES.

× Révolutées et de couleur vert franc :
  • Lisses :
    — dessous duveteux : *Négrette.*
    — dessous peu aranéeux : *Prunelard.*
  • Ondulées :
    — pétiole pubescent : *Mérille.*
    — pétiole glabre :
      feuille entière, sinus pétiolaire ouvert : *Cot type* ;
      feuille trilobée, sinus pétiolaire fermé : *Tannat.*
× Peu révolutées et de couleur vert-jaune :
  • Côtés de la feuille plats au voisinage du point pétiolaire : *Valdiguié.*
  • Côtés de la feuille en papillon au voisinage du point pétiolaire : *Valdiguié pissaïre.*

3° GRAPPES.

× Grosses ou moyennes :
  • Grains surmoyens : *Valdiguié.*
  • Grains moyens :
    — grappes à pédoncule long : *Cot type* ;
    — grappes à pédoncule court : *Mérille.*
  • Grains petits :
    — légèrement ovoïdes : *Négrette* ;
    — ronds : *Tannat.*
× Petites :
  • Grains surmoyens : *Valdiguié pissaïre.*
  • Grains petits : *Prunelard.*

Nous donnerons pour terminer les caractères ampélographiques importants permettant à l'œil averti de faire facilement la distinction entre les variétés du groupe des Cots :

- *Cot type* : Souche vigoureuse, feuilles entières bullées, grappes souvent millerandées.
- *Tannat* : Feuilles trilobées, la longueur du lobe médian révoluté donnant l'impression d'une barbe.
- *Mérille* : Feuilles trilobées, avec deux gaufrures au point pétiolaire, pétiole rouge.
- *Prunelard* : Souche à port érigé, feuilles peu épaisses, toujours mosaïquées, sinus pétiolaire fermé.
- *Négrette* : Feuilles lisses, brillantes, révolutées, dessous duveteux.
- *Valdiguié* : Feuilles à limbe bullé et vert clair.
- *Valdiguié pissaïre* : Feuilles de *Valdiguié*, avec le mouvement spécial du limbe, dont nous avons déjà parlé.

J. Artozoul et J. Baudel,
Ingénieurs-Chefs de Centre (Toulouse et Bordeaux) de la Section de Sélection et de Contrôle des bois et plants de vigne.

BAIL A MÉTAYAGE ET SOCIÉTÉ CIVILE

Nombreux sont les lecteurs (ou visiteurs) qui nous posent le problème suivant :

« Nous avons une exploitation agricole que nous consentirions à louer, mais nous ne voudrions pas tomber sous le coup du Statut du Fermage et du Métayage. Ce n'est pas un désir de frauder les droits de l'éventuel locataire, mais plus simplement, la nécessité pour des raisons souvent familiales, de conserver une certaine liberté dans l'opération.

Or, la jurisprudence de la Cour de Cassation impose aux tribunaux paritaires la recherche de la qualification juridique du contrat. Si bien que, devant la menace suspendue sur nos têtes, de nous trouver, sans l'avoir voulu, nantis d'un fermier ou d'un métayer, nous hésitons à confier à un tiers la responsabilité culturale de notre exploitation ».

Envisageant les choses sous l'angle de l'intérêt général, nous devons reconnaître qu'un tel état d'esprit est fâcheux du seul point de vue de la productivité agricole.

Voilà des exploitations agricoles qui vont végéter, faute d'un responsable actif et compétant, alors que dans le même temps on compte par milliers les jeunes qui sont candidats à la prise en charge d'exploitation.

Que faire ? On ne peut tout de même pas obliger les bailleurs éventuels à louer à l'aide d'un contrat dont ils ne veulent pas.

Mais ils peuvent cependant modeler leur contrat de telle manière que celui-ci ne soit ni un fermage ni un métayage, mais une société civile.

Ce faisant, ils ne fraudent point la loi et ne lèsent personne.

En ce sens, un tribunal paritaire vient de juger que « constitue une société civile et non un bail rural, le contrat par lequel le « preneur », se réservant la surveillance d'un domaine, confie la direction de l'exploitation à un cultivateur, avec lequel il partage les bénéfices après déduction des dépenses d'exploitation, sans que soit effectué de partage en nature des produits. Alors surtout que le compte des dépenses ne comprend pas seulement les frais d'exploitation, mais aussi les dépenses personnelles du « colon » et de sa famille, telles que la nourriture achetée au dehors, les frais de cantine des enfants, et l'abonnement à un journal agricole ».

Voilà un exemple précis de nature à aider les personnes pour qui ce problème se pose. Il nous montre que le prétendu parti-pris des tribunaux paritaires en faveur d'une interprétation extensive du terme « bail rural » n'est point fondé. Le tribunal reconnaît qu'il n'y a pas un bail rural, à condition que les caractères d'un contrat juridiquement différent soient indiscutables.

R. Montagne.

PARTIE OFFICIELLE

Loi de finances pour l'exercice 1954
n° 53-1308 du 31 décembre 1953
(*J.O.* 5 janvier 1954, p. 131)

« *Article 26.* — Le paragraphe A de l'article 8 de la loi n° 53.611 du 11 juillet 1953 est abrogé.

Le droit de consommation sur l'alcool au tarif réduit défini au paragraphe premier de l'article 403 du Code Général des Impôts est supprimé.

Les ressources ainsi obtenues seront affectées, conformément aux conditions du paragraphe C de l'article 8 de la loi n° 53.611 du 11 juillet 1953, au fonds de construction, d'équipement rural et d'expansion économique qui les utilisera pour l'équipement rural et l'habitat rural ».

Cet article supprime le droit de licence pour les bouilleurs de cru.

« *Article 27.* — I. Les dispositions de l'article 16 du décret n° 53.977 du 30 septembre 1953, relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole sont annulées.

II. L'article 47 du décret du 30 septembre 1953 est modifié comme suit :

Article 47. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret et notamment celles insérées dans les articles 55, 66, 75, 76, 78 à 81 inclus, 87, 88, 89, 92, 97, 99, 293, 296 et 299 du Code du Vin ».

Cet article supprime les prestations viniques pour les producteurs de moins de 200 hectolitres et les rétablit pour les producteurs de plus de 200 hectolitres.

Loi n° 53-1312 du 31-12-53
relative au développement
des crédits affectés aux dépenses du Ministère de l'Agriculture
pour l'exercice 1954
(*J.O.* 5 janvier 1954, p. 158)

« *Article 10.* — I. Le troisième alinéa de l'article 27 du décret n° 53.977 du 30 septembre 1953 est modifié comme suit :

Après les mots « sauf pour la distillerie », ajouter les mots « et la vinaigrerie ».

II. L'alinéa précité est complété par les dispositions suivantes :

« Tout vin de grande consommation destiné à la distillation obligatoire pourra avoir également comme destination la vinaigrerie ».

Cet article prévoit la compensation de la distillation obligatoire par des envois à la vinaigrerie.

—•—

Décret n° 54-42 du 14 janvier 1954 relatif au
blocage et à la distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte 1953

Article premier. — Sous réserve des dispositions du deuxième alinéa de l'article 3 du décret susvisé n° 53-977 du 30 septembre 1953, les quantités de vin de consommation courante de la récolte 1953, que les producteurs de plus de 100 hl. doivent conserver à la propriété, sont fixées à 40 % de leur récolte, indépendamment des quantités de vin obtenues au delà des 100 hl. à l'hectare de vigne de production et qui sont intégralement bloquées conformément aux dispositions du premier alinéa de l'article 3 du décret du 30 septembre 1953.

Article 2. — Les producteurs visés à l'article premier ci-dessus sont tenus de distiller ou de faire distiller, et de livrer au service des alcools une quantité d'alcool de vin correspondant à :

20 % des quantités bloquées pour la portion de leur récolte inférieure à 300 hl. ;

40 % des quantités bloquées pour la portion de leur récolte comprise entre 300 et 1.000 hl. ;

60 % des quantités bloquées pour la portion de leur récolte comprise entre 1.000 hl. et 3.000 hl. ;

80 % des quantités bloquées pour la portion de leur récolte comprise entre 3.000 et 5.000 hl. ;

100 % des quantités bloquées pour la portion de leur récolte supérieure à 5.000 hl.

Dans la limite des quantités bloquées, la prestation d'alcool de vin prévue aux alinéas ci-dessus sera de plus majorée de 25 % pour les assujettis dont le rendement est compris entre 80 et 100 hl. à l'hectare de vigne de production.

Toutefois, quel que soit le rendement obtenu, les taux prévus aux deux alinéas ci-dessus ne pourront avoir pour effet de porter à plus de 50 % de la récolte de chaque producteur les quantités de vin à distiller.

Article 3. — Les producteurs de vins délimités de qualité supérieure pourront commercialiser librement les vins bénéficiant du label prévu par la loi n° 49-1603 du 18 décembre 1949.

Ils sont, toutefois, tenus de distiller ou de faire distiller et de livrer au service des alcools une quantité d'alcool correspondant à 8 % du volume de ces vins, sous réserve des dispositions du deuxième alinéa de l'article 3 du décret du 30 septembre 1953.

Ils demeurent assujettis aux oblications prévues aux articles 1 et 2 ci-dessus pour les vins n'ayant pas obtenu avant le 1er avril 1954 le label des V.D.Q.S.

Article 4. — Le volume des alcools à livrer est calculé par référence au degré minimum exigé des vins de pays dans la région pour être reconnu propre à la consommation de bouche.

Article 5. — Pour l'application de l'article 6 du décret susvisé du 30 septembre 1953, les quantités de vins susceptibles d'être importées en franchise des droits de douane à partir des pays bénéficiant à cet effet de contingents spéciaux peuvent être limitées à 80 % du volume de ces contingents.

Article 6. — Des dérogations aux mesures de blocage et de distillation obligatoire pourront être prises par décision conjointe des ministres de l'agriculture et des finances et des affaires économiques en faveur des producteurs sinistrés dont le rendement de la récolte 1953 est inférieur d'au moins 40 % au rendement moyen des trois récoltes précédentes et ne dépasse pas 40 hl. à l'hectare de vigne en production.

Toutefois, les récoltes de référence pourront être exceptionnellement remplacées par les trois dernières récoltes ayant précédé les hostilités pour les communes sinistrées au cours de chacune des quatre dernières années.

Article 7. — Les quantités d'alcool déterminées dans les conditions fixées aux articles ci-dessus devront être produites avant le 31 mai 1954, sous le contrôle des agents de contributions indirectes ou des contributions diverses et remises avant le 15 juin 1954 à la direction du service des alcools.

Article 8. — Peuvent seuls être reçus les alcools titrant au moins 70 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades et renfermant un taux d'impuretés inférieur à 280 grammes par hectolitre d'alcool.

Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses ont la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès que les alcools sont mis à la disposition de la direction du service des alcools.

Les viticulteurs sont dispensés de la production et de la livraison de l'alcool si la quantité à fournir est inférieure à 50 litres d'alcool pur.

Article 9. — Le fournisseur est tenu d'assurer la livraison des alcools le coût du transport jusqu'à la gare desservant son domicile restant à sa charge.

Le prix d'achat des alcools s'entend pour les alcools rendus sur wagon, gare expéditrice, dans les wagons réservoirs du service des alcools ou au gré de celui-ci dans les fûts en fer du fournisseur, prêtés

gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide étant à la charge dudit service,

Le prix des alcools sera obligatoirement versé au nom de l'établissement livreur.

Jusqu'à fixation de ce prix et jusqu'à ce qu'aient été dégagés les crédits ou les moyens de trésorerie nécessaires au payement de ce prix, un acompte uniforme de 12.000 fr. par hectolitre d'alcool pur sera alloué aux producteurs.

Le solde sera réglé au plus tard le 31 décembre 1954 pour les alcools livrés dans le délai fixé à l'article 7 du présent décret.

Article 10. — Les fournisseurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par la direction du service des alcools.

Dans ce cas, il est attribué, pour freinte, location des bacs, assurance et frais divers, une indemnité par mois et par hectolitre d'alcool stocké, dont le taux est fixé par décision du directeur du service des alcools.

Article 11. — A titre transitoire et jusqu'à une date qui sera fixée par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre des finances et des affaires économiques, les producteurs de vins de consommation courante récoltant plus de 300 hectolitres ne sont autorisés à sortir de leurs chais que la moitié de leur récolte immobilisée au titre du blocage prévisionnel et non soumise au blocage définitif dans les conditions visées au présent décret.

—•—

Prix des vins de consommation courante des récoltes 1952 et 1953

Article unique. — Les dispositions de l'article 2 de l'arrêté du 14 octobre 1953, relatif au prix des vins de consommation courante des récoltes 1952 et 1953, sont abrogées à compter du 15 janvier 1954.

Par cet arrêté, le prix minimum de 290 fr. le degré hectolitre se trouve reconduit.

.....

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire aux vins d'Anjou. — L'ouverture de la 42me Foire aux vins d'Anjou s'est déroulée en présence de M. Houdet, ministre de l'Agriculture.

Elle a groupé plus de 300 exposants.

Les caractéristiques retenues pour la récolte ont été : vin bien constitué et bien équilibré, avec un corps nerveux en sirop et glycérine donnant suffisamment de « rond », fruité très développé et bouquet étendu.

—•—

Journées fruitières et maraîchères d'Avignon. — Les journées fruitières et maraîchères d'Avignon se tiendront les 29 et 30 janvier prochains dans la salle des fêtes de la Mairie d'Avignon.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction des Services Agricoles du Vaucluse, Cité Administrative. Cours Jean-Jaurès, à Avignon.

—•—

Présentation de chaufferettes pour protéger les vignobles contre les gelées de printemps. — L'Association Viticole Champenoise a décidé d'organiser pour fin janvier, début février 1954, une présentation d'appareils utilisables pour assurer la protection de la végétation contre les gelées de printemps, dans des vignobles plantés à écartements entre les rangées de ceps variant entre 0 m. 90 et 1 m. 10, installés sur fils de fer et dont la limite des pousses au-dessus du niveau du sol ne dépasse pas 1 m. 20.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Association Viticole Champenoise, Maison de la Champagne, 23, rue Henri-Martin, à Epernay (Marne).

—•—

Taux des primes à la culture de l'olivier pour 1954

Par arrêté du 14 décembre 1953, les taux des primes à la culture de l'olivier sont fixés, par arbre, pour l'année 1954, comme suit :

1° prime de régénération ou de greffage : 17 francs.

2° prime de nouvelle plantation : 34 francs.

—•—

Au B. O. S. P. du 24 décembre 1953

Arrêté fixant le prix de cession des cocons de vers à soie et les modalités d'attribution des indemnités compensatrices de prix à la sériciculture et à la filature de soie grège pour la campagne 1953-1954.

Article premier. — Le prix de cession des cocons secs de vers à soie aux filateurs par le Groupement d'importation et de répartition des soies et rayonnes (G. I. R. S.) est fixé à 495 francs le kilogramme pour la campagne 1953-54, sur la base d'un rendement en filature de 1 kgr. de soie grège pour 4 kgr. de cocons secs.

Ce prix s'entend taxes non comprises, paiement net comptant, sans escompte.

. . . . . .

BIBLIOGRAPHIE

Vient de paraître : **Les hormones et auxines** dans l'agriculture et l'horticulture, par le professeur Pierre Chouard, de l'Académie d'Agriculture. — En vente à la Société des Agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes, Paris (9me). Franco : 100 fr. C.C.P. Paris 242-61.

Ce fascicule fait, en 32 pages, le point de cette question dont l'importance pratique en agriculture est considérable : désherbage, débroussaillage, bouturages, marcottages, greffages, transplantation, stimulation des semences et des récoltes, mise à fruits sans fécondation, éclaircissage des fruits, lutte contre la chute des fruits, maturation des fruits, mise à fleur, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne. Pas de cote. — Lézignan-Corbières (13) : Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (14) : 9°5, 290. Alcools : pas d'affaires, pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (9) : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (18) : Pas de cote.

Hérault. — Béziers (15) : Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (19) : Pas de cote. 10 à 11° C. S., 290 (absence du commerce). — Sète (13) : Vins de pays et vins d'Algérie : pas d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (9) : Pas d'affaires, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (16) : Vins d'Algérie : au débarquement : 11°, 360 à 380 ; 12°, 360 à 380 ; 13°, 360 à 390.

Saône-et-Loire. — Beaujolais-Mâconnais : pas de changement dans le prix des A.O.C.

— Le marché des bois de greffage s'éveille, le prix pour toutes les variétés courantes est de 4 à 5 francs pour le Chasselas x Berlandieri, 41 B.

En racinés-soudés, en raison de la demande active en Gamay par certaines régions, le tarif pépiniériste est dépassé pour cette variété : 25 francs est un minimum sur les porte-greffes classiques, pour atteindre 28 francs sur Téléki et 31 francs sur 41 B.

Var. — Brignoles (9) : Premier choix, rouge : 290.

Vaucluse. — Avignon (16) : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (18) : Récolte 1952 : insuffisance d'affaires. Immobilisés : 11°5, 180. — Récolte 1953 : Libres 1er choix : 10 à 10°5, 290 ; 11 à 11°5, 290.

Mostaganem (18) : Récolte 1953 : Libres, 290 à 291 ; Rosés libres, 290 à 292,5.

Oran (18) : Récolte 1953 : 290.

— • —

Le *Bulletin Officiel du Service des Prix* du 31 décembre 1953 a publié un arrêté fixant le prix des soufres bruts et des soufres industriels et agricoles :

soufre trituré (tamis 100)	de 3.365 à 3.264
soufre trituré ventilé (tamis 150)	de 3.415 à 3.314
soufre sublimé	de 3.756 à 3.650

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 10 AU 16 JANVIER 1954

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	8	4	2	9	5	P	10	6	P	9	6	P	12	4	11	11	10	P	14	9	P
ANGERS	7	5	25	9	5	P	10	5	»	6	—6	P	11	4	6	10	10	P	13	9	P
COGNAC	4	4	2	8	5	P	10	—1	»	8	5	P	10	6	19	13	11	7	14	11	1
BORDEAUX	5	4	4	10	3	1	10	—3	P	9	4	P	10	7	18	19	12	7	14	11	P
TOURS	4	2	2	7	4	P	9	5		8	5	P	10	3	16		9	1	13	9	2
NEVERS	1	1	7	3	1	P	6	2	»	5	2	»	8	3	8	8	6	3	13	0	P
AGEN	3	1	4	8	1	P	9	—2		5	—1	»	9	6	7	13	11	10	14	10	P
CLERMONT-FERRAND	—2	—4	P	3	1	P	6	2	P	5	2	»	8	4	P	7	6	P	14	11	6
MONTÉLIMAR	2	—2	P	5	2	»	6	—1	»	8	3	»	9	3	5	9	4	P	19	8	P
TOULOUSE	1	1	2	8	—1	P	8	—1	»	6	1	»	10	4	10	12	10	8	13	8	1
CARCASSONNE	1	0	6	7	1	2	8	1	P	7	2	»	10	3	11	12	10	13	14	8	2
PERPIGNAN	5	3	»	9	6	P	11	6	»	11	5	»	12	5	1	16	12	P	17	12	»
MONTPELLIER	3	2	»	10	3	»	12	1	»	12	4	»	9	2	3	»	6	»	17	11	»
REIMS	4	1	3	4	2	P	7	3	P	4	3	P	7	1	1	6	6	1	12	7	1
STRASBOURG	—2	—4	1	3	2	P	5	4	P	7	2	P	6	2	5	5	2	1	11	9	P
DIJON	—1	—5	3	3	0	P	5	2	»	4	0	»	5	2	11	5	4	1	12	9	11
LYON	0	3	8	3	—1	P	3	1	P	4	1	»	6	3	7	7	3	5	9	7	9
GRENOBLE	0	—5	7	4	0	P	5	1	»	7	1		6	2	12	7	2	19	5	4	23
MARSEILLE	3	0	»	6	3	»	9	6	»	10	3	»	8	3	6	9	4	P	13	7	»
NICE	11	2	»	12	2	»	13	3	»	15	4	»	11	5	3	13	4	P	15	4	»
AJACCIO	12	2	»	12	—2	»	12	1	»	14	2	»	14	7	P	13	3	11	16	3	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

LES GRANDES PÉPINIERES DU SUD-EST
CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS :** 16, rue d'Angleterre

---

Pour la VIGNE
Tracteurs **MIXTES**
BAUCHET
o,**66** c/m ou 78 de large
Toute la rangée pour
20 frs l'h.
S.T.A.V.E.R. 1, rue J.-d'Arc, LYON

PÉPINIÈRES R. GRIMAUD
Grandes cultures
RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES
Classe Élite - 1er choix **SOMMIÈRES** (Gard) Tél. 72

TOUTES VIGNES de CUVE et de TABLE -:- ARBRES FRUITIERS

Etabl. MACLET-BOTTON, VILLEFRANCHE-sur-SAONE (Rhône)

Brochure illustrée n° 40 ou brochure arbres fruitiers contre 4 timbres de 15 francs

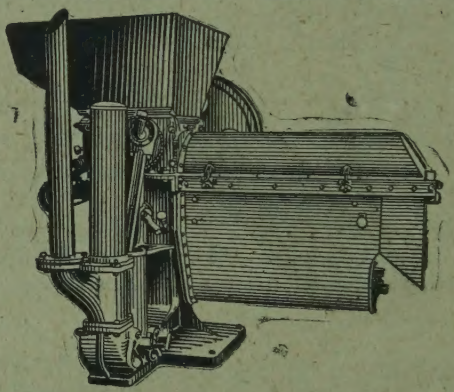
C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc...



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit de tous catalogues

renseignements et devis

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

LES ENGRAIS A HAUTE TENEUR

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ENGRAIS ONIA TOULOUSE

PAIENT

•

EMPLOYEZ DONC

LES ENGRAIS COMPLEXES **O.N.I.A.**

10-10-10 *12-12-20*

et le NITROPOTASSE

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

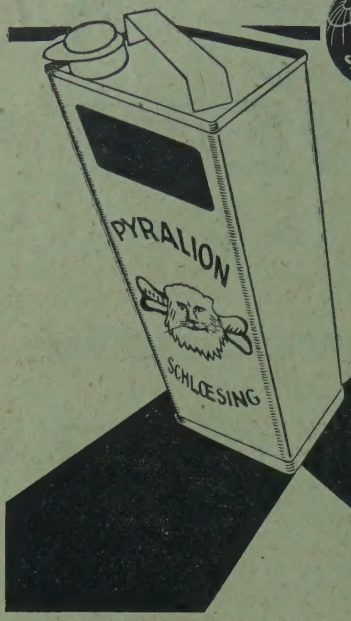
ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE



USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES
SCHLŒSING
MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.